



**Am 11.05.25 ist
MUTTERTAG!**

**Wir haben mittags
für Sie geöffnet!**



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

Menü 1 € 36,00



Bärlauchcremesuppe mit Croutons

* * *



Medaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons
Hausgemachte Spätzle

* * *

Warme Quarkklößchen in süßen Bröseln
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Menü 2 € 48,00

(ohne Vorspeise € 38,00 / ohne Suppe € 42,00)

Ruccolasalat mit Balsamicodressing,
mariniertem Spargel und Schafskäse

* * *



Tafelspitzbrühe mit Flädle

* * *

Rosa gebratene Lammhüfte auf Rotweinjus
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

* * *




Crème brûlée mit Früchtegarnitur



Am 11.05.25 ist
MUTTERTAG!

Wir haben mittags
für Sie geöffnet!

Suppen und Vorspeisen

| | |
|---|---------|
|  Tafelspitzbrühe mit Flädle | € 6,70 |
|  Spargelcremesuppe mit Croutons | € 7,50 |
|  Bärlauchsuppe mit Croutons | € 7,00 |
| Ruccolasalat in Balsamicodressing, marinierter Spargel und Schafskäse | € 12,50 |
| Gemischter Salat | € 6,70 |
| Bunter Blattsalat | € 6,00 |

Fisch, Spargel und Vegetarisches

| | |
|--|----------------|
| Gebratenes Kabeljaufilet unter der Senfkruste mit Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli | € 25,00 |
| Dreierlei Knödel auf Ratatouille | € 17,00 |
| Portion Ravensburger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Butter und Kräuterflädle oder Kartoffeln | € 22,00 |

Unsere Rotweinempfehlung

2019er VIETOR y LEON
Tempranillo RESERVA
Valdepenas, Spanien
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Unsere Weißweinempfehlung






2023er Grauburgunder
Kabinett, trocken
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €



**Am 11.05.25 ist
MUTTERTAG!**

**Wir haben mittags
für Sie geöffnet!**

Fleischgerichte und Wild aus eigener Jagd

- | | | |
|--|---|---------|
|  | Filetmedaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons und hausgemachten Bärlauchspätzle | € 22,00 |
| | Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites | € 21,00 |
|  | Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind mit hausgemachten Spätzle | € 31,00 |
| | Rosa gebratene Lammhüfte auf Rotweinjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln | € 24,50 |
|  | Hausgemachte Wildmaultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze und buntem Salat | € 17,50 |
|  | Rehragout mit Preiselbeeren und Semmelknödeln | € 21,00 |
|  | Medaillons vom Wildschweinerücken mit Preiselbeeren, Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle | € 29,50 |

Süßes

- | | | |
|--|---|---------|
| | Warme Quarkklößchen in süßen Bröseln mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout | € 9,50 |
| | Crème brûlée mit Früchtegarnitur | € 9,50 |
| | Dessertvariation | € 14,00 |
| | „Coupe Danmark“ (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne) | € 7,80 |



Am 11.05.25 ist
MUTTERTAG!

Wir haben mittags
für Sie geöffnet!

Dienstag 22.04. – Samstag 01.02.2025

Gerichte aus Urgroßmutter's handgeschriebenem Kochbuch
(Agathe Stützle)
...immer in der letzten Woche des Monats

| | |
|--|----------------|
| <i>Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i> | € 14,50 |
| <i>Geschmorte Schweinsbäckle in Schwarzbiersauce mit Schmorgemüse und feinen Nudeln</i> | € 21,50 |
| <i>„Aufbruch“ vom Reh mit Bratkartoffeln und buntem Blattsalat</i> | € 23,00 |
| <i>„Agathes Dreierlei“ Gekochte Rinderzunge, Kalbsbries und Schweinsbäckle mit Petersilienkartoffeln</i> | € 29,00 |
| <i>Kalbsbries, in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat</i> | € 28,00 |

Guten Appetit!